



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)  
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 140]

नई दिल्ली, मंगलवार, मार्च 25, 2008/चैत्र 5, 1930

No. 140]

NEW DELHI, TUESDAY, MARCH 25, 2008/CHAITRA 5, 1930

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

( स्वास्थ्य विभाग )

अधिसूचना

नई दिल्ली, 25 फरवरी, 2008

सा.का.नि. 208(अ).—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का प्रारूप केन्द्रीय सरकार ने केन्द्रीय खाद्य मानक समिति के परामर्श के पश्चात्, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उप-धारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, प्रकाशित करती है और उक्त धारा की अपेक्षानुसार उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से जिसको भारत के उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह सूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, साठ दिन की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा;

आक्षेप और सुझाव यदि कोई हो, सचिव, भारत सरकार, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110008 को भेजे जा सकेंगे;

ऐसे किन्हीं आक्षेपों और सुझावों पर विनिर्दिष्ट अवधि के समाप्त होने से पूर्व उक्त प्रारूप नियमों की बाबत किसी व्यक्ति से प्राप्त होंगे, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

## प्रारूप नियम

1. इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (.....संशोधन) नियम, 2008 है।
2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिन्हें इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) के नियम 47 के उप-नियम (1) में,—
  - (i) सारणी में सुक्रालोस से संबंधित क्रम संख्यांक 4 के सामने, स्तंभ 3 और 4 में विद्यमान प्रविष्टि के पश्चात् निम्नलिखित प्रविष्टियां अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :—

(3)	(4)
“ शुष्क आइसक्रीम मिश्रण	** 400 पी. पी. एम.
मिल्क आइस और मिल्क लोली	400 पी. पी. एम.
शीतित दही चीनी	400 पी. पी. एम. ” ;

(ii) स्पष्टीकरण 2 के पश्चात् निम्नलिखित स्पष्टीकरण अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

“\*\* स्पष्टीकरण - 3 : शुष्क आइसक्रीम मिश्रण में कृत्रिम मीठा करने वाले पदार्थ की अधिकतम सीमा मिश्रण के लिए आइसक्रीम के पुनर्निर्माण के रूप में होगी। शुष्क आइसक्रीम मिश्रण लेवल में अंतिम आइसक्रीम बनाने के लिए उत्पाद के पुनर्निर्माण के लिए स्पष्ट निर्देश होंगे।”

3. उक्त नियम के परिशिष्ट ख में, --

(i). मद संख्या क -- 11. 02. 06.18 के पश्चात् निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :-

“ क. 11.02.07 आइसक्रीम , कुल्फी, चाकलेट आइसक्रीम या साफ्टी आइसक्रीम से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो दुग्ध और /या दुग्ध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों में अन्य पोषक मीठे कर्मकों जैसे चीनी , डिक्सट्रोस, फ्रैक्टोस, द्रव्य ग्लूकोज, शुष्कित द्रव्य ग्लूकोज, माल्टो डैक्सट्रीन, उच्च माल्टोस कार्न सीरप, शहद , फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और गरी को मिलाकर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट और बेक्री उत्पाद जैसे केक या कुकीज आदि की अलग से परत और /या आवरण हो सकता है। यह अत्यधिक कठोर या मृदुगाढ़ता तक शीतित हो सकती है। यह सुस्वादिष्ट जायकेदार और असुरूचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा --

अपेक्षाएं	आइसक्रीम	मध्य वसा वाली आइसक्रीम	कम वसा वाली आइसक्रीम
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) कुल ठोस	36.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	26.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) भार/आयतन (ग्राम/लीटर)	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
(3) दुग्ध वसा	10.0 प्रतिशत से अन्यून	5.0 प्रतिशत से अन्यून किंतु 10.0 प्रतिशत से न्यून	2.5 प्रतिशत से अनधिक
(4) दुग्ध प्रोटीन (एन x 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून

टिप्पण :- उस मामले में जहाँ चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन, आधार या परत जो अलग से किसी उत्पाद का भाग है, वहाँ पर केवल आइसक्रीम वाला भाग ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। आइसक्रीम का प्रकार लेवल-पर स्पष्टतया उपदर्शित होगा अन्यथा आइसक्रीम के लिए मानक लागू होंगे।

क. 11.02.07.01 शुष्कित आइसक्रीम मिश्रण या शुष्कित शीतित दही चीनी या मुरब्बे से वह उत्पाद अभिप्रेत है जिसे पाउडर के रूप में विहित मात्रा में पानी मिलाने पर एक उत्पाद बनेगा जो संबंधित उत्पादों अर्थात्, — आइसक्रीम, मध्यमवसा युक्त आइसक्रीम, कम वसा युक्त आइसक्रीम जो इन नियमों की मद क. 11.02.07 के अधीन यथाविहित और मद 11.02.07.02 के अधीन यथाविहित शीतित मुरब्बे, मध्यम वसायुक्त शीतित मुरब्बे या कम वसा युक्त शीतित मुरब्बे के अनुरूप होगी सिवाय दोनों उत्पादों के लिए भार/ आयतन की अपेक्षाओं को छोड़कर अन्य अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। उत्पाद में अंतर्विष्ट आर्द्रता 4.0 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इसमें परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा।

क. 11.02.07.02 - शीतित दही चीनी या शीतित मुरब्बा से वह उत्पाद अभिप्रेत है जो दुग्ध वसा से और खाद्य वनस्पति तेलों और वसा जिसका संयुक्त गलनांक 37.0 डिग्री सेंटीग्रेड से अधिक नहीं है और दुग्ध प्रोटीन एकल या मिश्रित /या वनस्पति प्रोटीन उत्पादों संयुक्तता पोषक मधुकारक कर्मकों जैसे चीनी डिक्सट्रोस, फ्रैक्टोस, ड्रव्य, ग्लूकोज, शुष्कित द्रव्य ग्लूकोज, माल्टो डैक्सट्रीन, उच्च माल्टोस कार्न सीरप, शहद, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और गरी को मिलाकर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट और बेक्री उत्पाद जैसे केक या कुकीज आदि की अलग से परत और /या आवरण हो सकता है। यह अत्यधिक कठोर या मृदुगाढ़ता तक शीतित हो सकती है। यह सुस्वादित जायकेदार और असुरुचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा -

अपेक्षाएं	शीतित दही चीनी या शीतित मुरब्बा	मध्यम वसा वाली दही चीनी	कम वसा वाली दही चीनी
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) कुल ठोस	36.0 प्रतिशत से अन्यून	30.0 प्रतिशत से अन्यून	26.0 प्रतिशत से अन्यून
(2) भार/आयतन (ग्राम/ लीटर)	525 से अन्यून	475 से अन्यून	475 से अन्यून
(3) दुग्ध वसा	10.0 प्रतिशत से अन्यून	5.0 प्रतिशत से अन्यून किंतु 10.0 प्रतिशत से न्यून	2.5 प्रतिशत से अनधिक

(4) दुग्ध प्रोटीन (एन x 6.38)	3.5 प्रतिशत से अन्यून	3.5 प्रतिशत से अन्यून	2.5 प्रतिशत से अन्यून
----------------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

टिप्पण :- उस मामले में जहां चाकलेट, केक या उसी प्रकार के खाद्य विलेपन, आधार या परत जो अलग से किसी उत्पाद का भाग है, वहां पर केवल शीतित दही चीनी या शीतित मुरब्बा वाला भाग ऊपर दी गई अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। शीतित दही चीनी या शीतित मुरब्बा का प्रकार लेवल पर स्पष्टतया उपदर्शित होगा अन्यथा शीतित दही चीनी या शीतित मुरब्बा के लिए मानक लागू होंगे और प्रत्येक शीतित दही चीनी /शीतित मुरब्बे के प्रत्येक पैकिंग पर नियम 42 के उप नियम (ययय) 21 के अनुरूप उचित लेवल पर घोषणाएं होंगी।

क. 11.02.08 मिल्क आइस या मिल्क लोली से ऐसे उत्पाद अभिप्रेत हैं जो दुग्ध और /या दुग्ध से व्युत्पन्न अन्य उत्पादों को अन्य प्राकृतिक मधुकारक कर्मकों जैसे चीनी डिक्सट्रोस, फ्रैक्टोस, द्रव्य ग्लूकोज, शुष्कित द्रव्य ग्लूकोज, माल्टो डैक्सट्रीन, शहद, फल और फल उत्पाद, अंडे और अंडा उत्पाद, कॉफी, कोका, अदरक और गरी को मिलाकर शीतलन द्वारा पाश्चुरीकरण से प्राप्त किया जाता है। इसमें चाकलेट और बेक्री उत्पाद जैसे केक या कुकीज आदि की अलग से परत और /या आवरण हो सकता है। यह अत्यधिक कठोर या मृदुगाढ़ता तक शीतित हो सकती है। यह सुस्वादित जायकेदार और असुरूचिकारक एवं खटवास की गंध से मुक्त होगी। इसमें परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य योज्य हो सकते हैं। यह परिशिष्ट घ में विहित सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगी। यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

- (1) कुल ठोस (एम/ एम ) - 20.0 प्रतिशत से अन्यून
- (2) दुग्ध वसा (एम/ एम ) - 2.0 प्रतिशत से अनधिक
- (3) दुग्ध प्रोटीन (एन x 6.38) - 3.5 प्रतिशत से अन्यून

(ii) मद क. 11.02.09 की सारणी में वाष्पीकृत उच्च वसा वाला दुग्ध प्रविष्टि (iv) के सामने स्तंभ 3 में

“ 11.5 ” अंकों के स्थान पर, “ 27 ” अंक रखे जाएंगे।

(iii) मद क. 11.02.11 की सारणी में, स्तंभ 6 में “ विलेयता प्रतिशत ” और “ 99 से अन्यून ” शब्द और अंक जहां जहां आते हैं क्रमशः उनके स्थान पर “ विलेयता सूचकांक ” और “ 2 मि.ली. से अधिक नहीं ” शब्द और अंक रखे जाएंगे।

(iv) मद क. 11.02.16 में विद्यमान सारणी के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा

अपेक्षाएं	चक्का	मखनिया . दुग्ध चक्का	पूर्ण क्रीम चक्का
1. कुल ठोस, प्रतिशत भार में	न्यूनतम 30	न्यूनतम 20	न्यूनतम 28
2. दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) प्रतिशत भार में	न्यूनतम 33	अधिकतम 5	न्यूनतम 38
3. दुग्ध प्रोटीन (शुष्क आधार पर) प्रतिशत भार में	न्यूनतम 30	न्यूनतम 60	न्यूनतम 30
4. ट्राईड्राइबल अम्लता (लैक्टिक अम्ल के रूप में) प्रतिशत भार में	अधिकतम 2.5	अधिकतम 2.5	अधिकतम 2.5
5. कुल भस्म(शुष्क आधार पर) प्रतिशत भार में	अधिकतम 3.5	अधिकतम 5.0	अधिकतम 3.5” ;

(v) मद क. 11.02.16.01 में विद्यमान सारणी के स्थान पर निम्नलिखित रखें, अर्थात् :-

अपेक्षाएं	श्री खंड	पूर्ण क्रीम श्रीखंड
1. कुल ठोस भार के आधार पर प्रतिशत	58 से अन्यून	58 से अन्यून
2. दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) भार के आधार पर प्रतिशत	8.5 से अन्यून	10.0 से अन्यून
3. दुग्ध प्रोटीन (शुष्क आधार पर) भार के आधार पर प्रतिशत	9 से अन्यून	7 से अन्यून (फल श्रीखंड के लिए 6.0 से अन्यून)
4. ट्राईड्राइबल अम्लता (जैसे लैक्टिक अम्ल ) भार के आधार पर प्रतिशत	1.4 से अनधिक	1.4 से अनधिक
5. चीनी (सुक्रोस) (शुष्क आधार पर) भार के आधार पर प्रतिशत	72.5 से अनधिक	72.5 से अनधिक
6. कुल भस्म (शुष्क आधार पर) भार के आधार पर प्रतिशत	0.9 से अनधिक	0.9 से अनधिक ”

4. उक्त नियमों की अनुसूची ग की सारणी 14 में. —

(i) क्रम संख्यांक क के सामने प्रविष्टि में “एकल में या मिश्रण में निर्जलीय पदार्थों के रूप में स्थायीकारक” शब्दों के स्थान पर “एकल में या मिश्रण में निर्जलीय पदार्थों के रूप में स्थायीकारक और पाइसीकारक” शब्द रखे जाएंगे ।

(ii) क्रम संख्यांक ट के सामने प्रविष्टि “एकल या मिश्रित रूप में पाइसीकारक ” और उससे संबंधित प्रविष्टियों का लोप किया जाएगा ;

(iii) क्रमसंख्यांक ठ स ण की विद्यमान प्रविष्टियों को क्रमशः क्रमसंख्यांक ट से ड के रूप में पुनर्संख्यांकित किया जाएगा ;

(iv) क्रमसंख्यांक क.17 और उनसे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित क्रमसंख्यांक और प्रविष्टियां अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :-





(vi) प्रविष्टि सख्यांक डू १, डू २, डू ४, डू ६, डू ७, डू ८, डू १०, डू ११ और डू १२ की प्रविष्टियों के सामने सभी प्रकार के योगहर्ट् प्रविष्टि से संबंधित स्तंभ ६ के अधीन क्रमशः “अधिकतम १०० मि.ग्रा./कि. ग्रा.”, “अधिकतम ५० मि.ग्रा./कि. ग्रा.”, “अधिकतम १०० मि.ग्रा./कि. ग्रा.”, “अधिकतम १०० मि.ग्रा./कि. ग्रा.”, “अधिकतम ३.० मि.ग्रा./कि. ग्रा.” शब्द रखे जाएंगे।

(vii) क्रम संख्यांक “ज-९” और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित क्रमसंख्यांक और प्रविष्टियाँ अतः स्थापित की जाएंगी, अर्थात् :-

[illegible]



5. उक्त नियमों के परिशिष्ट 'घ' में सारणी-3 के स्थान पर निम्नलिखित सारणी रखी जाएगी, अर्थात् :-

“ सारणी - 3  
(दुग्ध उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकीय अपेक्षाएं)

क्रम संख्या	अपेक्षा	नमूना योजना <sup>10</sup>	पाश्चरीकृत दुग्ध/क्रीम/सुवासित दुग्ध	रोगाणुनाशित और यूएचटी दुग्ध, क्रीम, सुवासित दुग्ध, वाष्पीकृत दुग्ध	मधुरित संघनित दुग्ध	पाश्चरीकृत मक्खन <sup>11</sup>	शुद्धित उत्पाद : चूर्ण, क्रीम, स्के, खाद्य कैसीन, आइसक्रीम मिश्रण
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	कुल प्लेट काउंट <sup>1</sup>	एम (m)	30,000/ग्रा.	-	500/ग्रा.	10,000/ग्रा.	40,000/ग्रा.
2.	कालीफार्म काउंट <sup>2</sup>	एम (M)	50,000/ग्रा.	शून्य	1,000 / ग्रा.	50,000/ग्रा.	50,000/ग्रा.
3.	ई. कोली <sup>3</sup>	एम (m)	-	-	-	10/ग्रा.	10/ग्रा.
4.	सालमोनेला <sup>4</sup>	एम (M)	10/ग्रा. से अन्यून	-	10/ग्रा. से अन्यून	50/ग्रा.	50/ग्रा.
5.	स्टेफा ओरेस <sup>5</sup>	एम (M)	अविद्यमान/ग्रा.	-	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.
6.	डीस्ट एंड मोल्ड काउंट <sup>6</sup>	एम (m)	अविद्यमान/25 ग्रा.	-	अविद्यमान/25 ग्रा.	अविद्यमान/25 ग्रा.	अविद्यमान/25 ग्रा.
7.	स्पोर काउंट (क) एरोबिक <sup>7क</sup>	एम (m)	-	-	10/ग्रा.	10/ग्रा.	-
		एम (m)	10/ग्रा. से अन्यून	-	100/ग्रा.	50/ग्रा.	10/ग्रा. से अन्यून
		एम (m)	-	-	-	20/ग्रा.	20/ग्रा.
		एम (M)	-	-	10/ग्रा.	50/ग्रा.	50/ग्रा.
		एम (m)	5 ग्रा.	-	-	10/ग्रा.	10/ग्रा.
		एम (M)	-	10/ग्रा.	-	-	100/ग्रा.

1	2	3	4	5	6	7	8
	(ख) एनारबिक 7B	एम (m)	-	-	-	-	<1/ग्रा.
		एम (M)	-	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	-	10/ग्रा.
8	लिस्टेरिया	एम (M)	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	-	-	अविद्यमान/ग्रा.
9	नमूना मार्गनिर्देश 9	एन 1B	5	5	5	5	5
		सी	2 <sup>1</sup>	2 <sup>7</sup>	2 <sup>13</sup>	2 <sup>12.5.6</sup>	2 <sup>1.2.6.7</sup>
			0 <sup>2.5.8</sup>	0 <sup>1 और 7B</sup>	0 <sup>2.4.6.7</sup>	0 <sup>3.4.8</sup>	0 <sup>3.4.5.8</sup>
		भंडारण और पस्विहन	0 से 4 डिग्री से	एमबियेन्ट, अधिकतम 30° से.	0 से 4 से.	-18° से. या कम	एमबियेन्ट, अधिकतम 30° से.
		नमूना आकार	100 मिली. या ग्रा.	100 मिली या ग्रा.	100 ग्रा.	100 ग्रा.	100 ग्रा.

आइसक्रीम, /शीतल दही चीनी मिर्च लोली, आइसकैंडी	संघातित चीज़/चीज़ स्मैड	सभी अन्य चीज़ <sup>12</sup>	अन्य योगहट्ट, चक्का	दही, पनीर	खोया	संदर्भ जांच पद्धति <sup>14</sup>
9	10	11	12	13	14	15
2,00,000/ग्रा.	50,000/ग्रा.	-	-	3,00,000/ग्रा.	50,000/ग्रा.	आई एस 5402 ; 2002/आईएसओ : 4833 : 1991
2,50,000/ग्रा.	75,000/ग्रा.	-	-	5,00,000/ग्रा.	1,00,000/ग्रा.	
50/ग्रा.	-	100/ग्रा.	10/ग्रा.	50/ग्रा.	50/ग्रा.	आई एस 5401 भाग 1 ; 2002/आईएसओ : 4831 ;
100/ग्रा.	10/ग्रा. से अन्यून	500/ग्रा.	50/ग्रा.	90/ग्रा.	90/ग्रा.	1991
अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	10/ग्रा. से अन्यून	अविद्यमान/ग्रा.	10/ग्रा. से अन्यून	10/ग्रा. से अन्यून	आई एस 5887 (भाग 1)-1976
अविद्यमान/25 ग्रा.	अविद्यमान/25 ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/25 ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/25 ग्रा.	आई एस 5887 (भाग 3 : 1999/आई एस ओ : 6579 ; 1993/आई एस : 5887 भाग 7 : 1999
-	-	100/ग्रा.	50/ग्रा.	50/ग्रा.	50/ग्रा.	आई एस : 5887 ; भाग 8 सैक 1 : 2002/आई एस ओ 6888-1 और 2 : 1999
10/ग्रा. से अन्यून	10/ग्रा. से अन्यून	1000/ग्रा.	100/ग्रा.	100/ग्रा.	100/ग्रा.	
-	-	10/ग्रा.	50/ग्रा.	150/ग्रा.	50/ग्रा.	आई एस : 5403-1999
10/ग्रा. से अन्यून	10/ग्रा. से अन्यून	100/ग्रा.	100/ग्रा.	250/ग्रा.	100/ग्रा.	
-	-	-	-	-	-	आई एस : 4238 : 1967

9	10	11	12	13	14	15
-	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	-	-	-	आई एस : 5887 भाग 4 : 1976
अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा. -कठोर चीज अविद्यमान/ 25 ग्रा -अन्य चीज	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	अविद्यमान/ग्रा.	आई एस : 14988(भाग 1 : 2001)आई एस ओ : 11290-1 : 1998
5	5	5	5	5	5	दुग्ध और दुग्ध उत्पाद-नमूना लेने के मार्ग निर्देश
2 <sup>1</sup> और 2	2 <sup>1</sup>	2 <sup>2.5.6</sup>	2 <sup>2.5.6</sup>	2 <sup>12.5.6</sup>	2 <sup>12.5.6</sup>	आई एस : 11546 : 1999/आई एस ओ 707
0 <sup>3.4.5.6.8</sup>	0 <sup>2-6.7.8</sup>	0 <sup>3.4.7.8</sup>	0 <sup>3.4.8</sup>	0 <sup>3.4.8</sup>	0 <sup>3.4.8</sup>	:1997
-18 से 0 या कम	4 से 8 से.	4 से 8 से.	0 से 4 से.	0 से 4 से.	0 से 4 से.	
100 ग्रा.	100 ग्रा.	100 ग्रा.	100 ग्रा.	100 ग्रा.	100 ग्रा.	

<sup>1-8</sup> विभिन्न डेरी उत्पादों के लिए सूक्ष्म जैविकी अपेक्षाएं

<sup>9</sup> नमूना मार्ग निर्देश :

सूक्ष्म जैविकी परीक्षणों के लिए नमूने लेने का प्रारम्भ मानकों में प्रस्तावित योजना के अनुसार भा मा. 11546 : 1999 (आई एस ओ 707: 1997) में दिए गए मार्ग निर्देशों के अनुसार विनिर्माण इकाई पर सुनिश्चित होंगे। नमूने, नमूना लेने के 24 घंटे के भीतर किसी प्रमाणित प्रयोगशाला में अनुमोदित जांच परीक्षणों के अनुसार विभिन्न सूक्ष्म जैविक पैरामीटरों के लिए भंडारित परिवहन और प्रसंस्कृत होंगे। बड़े नमूना जांच की अपेक्षाओं और उत्पाद के प्रकार के अनुसार (यदि अपेक्षित हों) लिए जा सकेंगे। रासायनिक परीक्षणों के लिए व्यवहार के अनुसार सूक्ष्म जैविक परीक्षणों के लिए आशयित नमूनों में परीक्षी नहीं मिलाए जाएंगे। विभिन्न प्रमाणित प्रयोगशाला में नमूनों की दो बार जांच होंगी और प्रमाणित प्रयोगशाला से प्राप्त दोनों जांच परिणामों पर आधारित अंतिम विनिश्चय लिया जाएगा।

<sup>10</sup> नमूना योजना और निर्वचन

एन	नमूना इकाइयों की संख्या जिसे किसी विशिष्ट नमूना योजना की अपेक्षानुसार खाद्य की अपेक्षा का समाधानप्रद रूप में खाद्य की बँच/लाट से परीक्षा होगी ।
सी	वृद्धिपूर्ण नमूना इकाइयों की अधिकतम प्रतिग्राह्य योग्य संख्या । जहाँ यह संख्या अधिक पाई जाए नमूना योजना द्वारा लाट निरस्त है ।
एम(III)	नमूना योजना के निबंधनों में प्रतिग्राह्य स्तर और उपर्युक्त अप्रतिग्राह्य है के अभ्यावेदन
एम (M)	उपर्युक्त एम का मान नमूना योजना के निबंधनों में अप्रतिग्राह्य है और लॉट के निरस्त करने के लिए यह स्तर कारण होगा जब एक या अधिक नमूनों की पहचान हो
एन = 5	किसी नमूना योजना का अधिकतम है । किसी विनियमन प्राधिकारी द्वारा प्रतिग्राह्य होगा, ऐसे किसी नमूना कार्यक्रम का अभाव में किसी उत्पाद की एम इकाई नमूना को लागू मान द्वारा शासित होगी, नमूने के समय पर उसकी भौतिक दशा को बनाए रखने में, उसकी मूल पैकिंग को बिना खोले हुए प्रयोगशाला में देना होगा । किसी लॉट या परेषण समान किस्म की पाँच या अधिक इकाई का विश्लेषण (एन = 5), दो इकाई (सी = 2) से अधिक नहीं है तो वह सूक्ष्म जैविक स्तर की दशा के लिए अधिकतम सहायता (एम) का सदर्भ कसौटी होगी और अधिकतम सहायता (एम) के लिए अभिकथित स्तर एक इकाई से अधिक नहीं होगी ।

<sup>11</sup> पक्वन मक्खन के लिए सूक्ष्म जैविक विनिर्देश कुल प्लेट काउंट की अपेक्षा के जैसे समान होंगे जिसमें टोटल प्लेट काउंट की अपेक्षा सम्मिलित नहीं है ।

<sup>12</sup> पक्वन चीज के लिए ईस्ट और माल्ड काउंट की अपेक्षा नहीं होगी ।

<sup>13</sup> ऐसे उत्पादों जिनमें प्राबायोटिक आर्गनिज्म लागू होती है ने बी II आई एस द्वारा यथाविनिर्दिष्ट एक करोड़ सी-एफ-यू/जी का लैक्टिक काउंट की मानक अपेक्षा होगी ।

[सं. पी-15014/2/2007-पी.एच. (फूड)]

देबाशीष पण्डा, संयुक्त सचिव

**टिप्पण :** खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 भारत के राजपत्र, भाग II, खंड 3 में का.नि.आ. 2106, तारीख 12 सितम्बर, 1955 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और अंतिम संशोधन सा.का.नि. 114(अ), तारीख 28 फरवरी, 2008 द्वारा किया गया ।

**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE**  
(Department of Health)

**NOTIFICATION**

New Delhi, the 25th March, 2008

**G.S.R. 208(E).**—The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published, as required by the said sub-section of the said section for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette in which this notification is published, are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhawan, New Delhi-110 108;

The objections and suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period specified above will be considered by the Central Government.

**DRAFT RULES**

1. These rules may be called the Prevention of Food Adulteration ( Amendment) Rules, 2008.
2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, (hereinafter referred to as the said rules), in rule 47, in sub-rule (1),-

- (i) in the Table, against serial number 4 relating to Sucralose, in columns 3 and 4, after the existing entries, the following entries shall be inserted, namely:-

(3)	(4)
"Dried Ice-cream Mixes	**400 PPM
Milk Lollies and Milk Ices	400 PPM
Frozen Dessert	400 PPM";

- (ii) after Explanation II, the following Explanation shall be inserted, namely:-

"\*\* Explanation III: Maximum limit of artificial sweetener in Dried Ice cream Mixes shall be as in reconstituted ice-cream for consumption. The Dried Ice-cream Mixes label shall give clear instruction for reconstitution of products for making final ice cream".

3. In the said rules, in Appendix 'B',-

- (i) after item A.11.02.06.18, the following shall be inserted, namely:-

**"A. 11.02.07 -Ice-Cream, Kulfi, Chocolate Ice- Cream or Softy Ice-Cream** means the product obtained by freezing a pasteurized mix prepared from milk and /or other products derived from milk with the addition of nutritive sweetening agents e.g. sugar, dextrose, fructose, liquid glucose, dried liquid glucose, maltodextrin, high maltose corn syrup, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, ginger and nuts. It may also contain chocolate and bakery products such as cake or cookies as a separate layer and/or coating. It may be frozen hard or frozen to a soft consistency. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D: It shall conform to the following requirements:-

Requirements	Ice-Cream	Medium Fat Ice-Cream	Low Fat Ice-Cream
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) Total Solids	Not less than 36.0 percent	Not less than 30.0 percent	Not less than 26.0 percent
(2) Weight/Volume(gms/l)	Not less than 525	Not less than 475	Not less than 475
(3) Milk Fat	Not less than 10.0 percent	Not less than 5.0 percent but less than 10.0 percent	Not more than 2.5 percent
(4) Milk Protein (N x 6.38)	Not less than 3.5 percent	Not less than 3.5 percent	Not less than 2.5 percent

Note: - In case where chocolate, cake or similar food coating, base or layer forms a separate part of the product, only the ice-cream portion shall conform to the

requirements given above. The type of ice-cream shall be clearly indicated on the label otherwise standard for ice-cream shall apply.

**A. 11.02.07.01- Dried Ice-Cream Mix or Dried Frozen Dessert or Confection** means the product in a powder form which on addition of prescribed amount of water shall give a product conforming to the requirements of the respective products, namely,- Ice-Cream, Medium Fat Ice-Cream, Low Fat Ice-Cream as prescribed under item A.11.02.07 and Frozen Confection, Medium Fat Frozen Confection and Low Fat Frozen Confection as prescribed under item A.11.02.07.02 of these rules except the requirement of weight/volume for both the products. The moisture content of the product shall not be more than 4.0 percent. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D.

**A. 11.02.07.02- Frozen Dessert or Frozen Confection** means the product obtained by freezing a pasteurized mix prepared with milk fat and or edible vegetable oils and fats having a melting point of not more than  $37.0^{\circ}\text{C}$  in combination and milk protein alone or in combination/or vegetable protein products in combination with the addition of nutritive sweetening agents e.g. sugar, dextrose, fructose, liquid glucose, dried liquid glucose, maltodextrin, high maltose corn syrup, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, ginger and nuts. It may also contain chocolate and bakery products such as cake or cookies as a separate layer and/or coating. It may be frozen hard or frozen to a soft consistency. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:-

Requirements	Frozen Dessert/Frozen Confection	Medium Fat Frozen Dessert/Frozen Confection	Low Fat Frozen Dessert/Frozen Confection
(1)	(2)	(3)	(4)
(1) Total Solids	Not less than 36.0 percent	Not less than 30.0 percent	Not less than 26.0 percent
(2) Weight/Volume(gms/l)	Not less than 525	Not less than 475	Not less than 475
(3) Total Fat	Not less than 10.0 percent	Not less than 5.0 percent but less than 10.0 percent	Not more than 2.5 percent
(4) Total Protein (N x 6.38)	Not less than 3.5 percent	Not less than 3.5 percent	Not less than 2.5 percent

Note: - In case where chocolate, cake or similar food coating, base or layer forms a separate part of the product, only the frozen dessert or frozen confection portion shall conform to the requirements given above. The type of frozen dessert/frozen confection shall be clearly indicated on the label otherwise standard for frozen

dessert/frozen confection shall apply and every package of frozen dessert/frozen confection shall bear proper label declaration as per sub-rule (ZZZ) (21) of rule 42.

**A. 11.02.08-Milk Ice or Milk Lolly** means the product obtained by freezing a pasteurized mix prepared from milk and/or other products derived from milk with the addition of natural sweetening agents i.e. sugar, dextrose, fructose, liquid glucose, dried liquid glucose, maltodextrin, honey, fruit and fruit products, eggs and egg products, coffee, cocoa, ginger and nuts. It may also contain chocolate and bakery products such as cake or cookies as a separate layer and/or coating. It shall have pleasant taste and smell free from off flavour and rancidity. It may contain food additives permitted in Appendix C. It shall conform to the microbiological requirements prescribed in Appendix D. It shall conform to the following requirements:-

- (1) Total solids (m/m) - Not less than 20.0 percent
- (2) Milk Fat (m/m) - Not more than 2.0 percent
- (3) Milk Protein (N x 6.38) - Not less than 3.5 percent.”
- (ii) in item A.11.02.09 in the table, against the entry (iv) relating to evaporated high fat milk, in column (3), for the figure, “11.5”, the figure, “27” shall be substituted;
- (iii) in item A.11.02.11, in the table, in column (6), for the words and figures, “Solubility Percent” and “ Not less than 99” wherever they occur, the words and figures, “Insolubility Index” and “ Not more than 2 ml.” shall be substituted respectively;
- (iv) in item A.11.02.16, for the existing table, the following shall be substituted, namely:-

“Requirements	Chakka	Skimmed Milk Chakka	Full Cream Chakka
1. Total solids, per cent by weight	Min. 30	Min.20	Min.28
2. Milk fat (on dry basis) per cent by weight	Min.33	Max. 5	Min. 38
3. Milk protein ( on dry basis) per cent by weight	Min.30	Min.60	Min.30
4. Titrable acidity ( as lactic acid) percent by weight	Max.2.5	Max.2.5	Max.2.5
5. Total Ash ( on dry basis) percent by weight	Max.3.5	Max.5.0	Max. 3.5” ;



- (v) in item A.11.02.16.01, for the existing table, the following shall be substituted, namely:-

"Requirements	Shrikhand	Full Cream Shrikhand
1. Total solids, per cent by weight	Not less than...58	Not less than...58
2. Milk fat (on dry basis) per cent by weight	Not less than...8.5	Not less than...10
3. Milk protein ( on dry basis) per cent by weight	Not less than...9	Not less than...7 (for Fruit Shrikhand- Not less than.....6.0)
4. Titrable acidity ( as lactic acid) percent by weight	Not more than ....1.4	Not more than ....1.4
5. Sugar (sucrose)( on dry basis) per cent by weight	Not more than... 72.5	Not more than... 72.5
6. Total Ash ( on dry basis) percent by weight	Not more than ....0.9	Not more than ....0.9".

4. In the said rules, in Appendix 'C', in Table-14,-

- (i) in the entry against serial number A, for the words, "Stabilisers singly or in combination expressed as anhydrous substances", the words "Stabilisers and emulsifiers singly or in combination expressed as anhydrous substance" shall be substituted;
- (ii) the entry against serial number K, relating to Emulsifiers in singly or in combination and the entries relating thereto shall be omitted;
- (iii) the existing entries at serial numbers L to N shall be re-numbered as serial numbers K to M respectively.



Sl.No.	Name of Additives	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
20.	(a) Citric acid with sodium hydrogen carbonate and or Calcium carbonate, (b) Phosphoric acid with sodium hydrogen carbonate and or Calcium carbonate			Chese/Sliced/cut/shredded cheese	Processed Cheese	Processed cheese spread	All types of Yoghurts	Evaporated milk	Sweetened condensed milk	Butter	Milk Fat/Butter Oil and Anhydrous milk fat/Anhydrous Butter Oil	Milk Powder & Cream Powder	Ice cream/Kulfi/ Dried Ice cream Mix/Frozen Desserts/Milk Ice/Milk Lollies/ Ice candy	Casein Products	Whey Powder	Chhana/Paneer
21	Any other emulsifying and stabilising agents listed in rule 60 suitable for these products					40gm/kg maximum except that added phosphorus compound shall not exceed 9gm/kg calculated as Phosphorus	40gm/kg maximum	40gm/kg maximum					40gm/kg maximum			

- (vii) after serial number J.9, and entries relating thereto, the following serial number and entries shall be inserted, namely: -

Sl.No.	Name of Additives	(1)	(2)	GMP
"10"	Glucono delta lactone			GMP
	Cheese/Sliced/cut/shredded cheese	(3)		
	Processed Cheese	(4)		
	Processed cheese spread	(5)		
	All types of Yoghurts	(6)		
	Evaporated milk	(7)		
	Sweetened condensed milk	(8)		
	Butter	(9)		
	Milk Fat/Butter Oil and Anhydrous milk fat/Anhydrous Butter Oil	(10)		
	Milk Powder & Cream Powder	(11)		
	Ice cream/Kulfi/ Dried Ice cream Mix/Frozen Desserts/Milk Ice/Milk Lollies/ Ice candy	(12)		
	Casein Products	(13)		
	Whey Powder	(14)		
	Chhana/Paneer	(15)		GMP

5. In the said rules, in Appendix 'D', for Table-3, the following shall be substituted, namely:--

"TABLE-3  
(Microbiological parameters for milk products)

Sl.No.	Requirements	Sampling Plan <sup>10</sup>	Pasteurised Milk/Cream / Flavoured Milk	Sterilised and UHT Milk, Cream Flavoured milk, Evaporated milk	Sweetened Condensed Milk	Pasteurised Butter <sup>11</sup>	Dried products: Powder, cream, whey, edible casein, ice cream mix
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1.	Total Plate Count <sup>1</sup>	m	30,000/g	-	500/g	10,000/g	40,000/g
2.	Coliform Count <sup>2</sup>	M	50,000/g	nil	1,000/g	50,000/g	50,000/g
		m	-	-	-	10/g	10/g
3.	E.Coli <sup>3</sup>	M	Less than 10/g	-	Less than 10/g	50/g	50/g
4.	Salmonella <sup>4</sup>	M	Absent/g	-	Absent/g	Absent/g	Absent/g
5.	Staph aureus <sup>5</sup>	m	Absent /25g	-	Absent /25g	Absent /25g	Absent /25g
		M	-	-	10/g	10/g	-
6.	Yeast and mold count <sup>6</sup>	m	Less than 10/g	-	100/g	50/g	Less than 10/g
		M	-	-	-	20/g	20/g
7.	Spore Count: (a) Aerobic <sup>7a</sup>	m	-	5/g	10/g	50/g	50/g
	(b) Anaerobic <sup>7b</sup>	M	-	10/g	-	-	10/g
		m	-	-	-	-	100/g
		M	-	-	-	-	<1/g
8.	Listeria Monocytogenes <sup>8</sup>	M	Absent /g	Absent/g	Absent/g	Absent/g	Absent/g
9.	Sampling Guidelines <sup>9</sup> .	n <sup>1,8</sup>	5	5	5	5	5
		c	2 <sup>1</sup>	2 <sup>1a</sup>	2 <sup>1&amp;5</sup>	2 <sup>1,2,3,6</sup>	2 <sup>1,2,6,7a,b</sup>
			0 <sup>2-3,8</sup>	0 <sup>1&amp;7b</sup>	0 <sup>2-4,6,7b,8</sup>	0 <sup>3,4,8</sup>	0 <sup>3,4,5,8</sup>
	Storage & transport		0 to 4 °C	Ambient, max 30° C	0 to 4 °C	-18° C or lower	Ambient, max 30° C
	Sample size		100ml or g	100 ml or g	100g	100g	100g

Ice cream, frozen dessert, milk candy	Processed cheese/ cheese spread	All other cheeses <sup>12</sup>	Yoghurt, Dahi, Chakka	Paneer	Khoa	Reference Test Method <sup>14</sup>
(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
2,00,000/g	50,000/g	--	--	3,00,000/g	50,000/g	IS 5402: 2002/ISO:4833:1991
2,50,000/g	75,000/g	--	--	5,00,000/g	1,00,000/g	IS 5401 PART-1:2002/ISO:4831:1991
50/g	--	100/g	10/g	50/g	50/g	
100/g	Less than 10/g	500/g	50/g	90/g	90/g	
Absent/g	Absent/g	Less than 10/g	Absent/ g	Less than 10/g	Less than 10/g	IS:5887(PART 1)-1976
Absent /25g	Absent /25g	Absent /g	Absent /25g	Absent /g	Absent /25g	IS:5887 PART- 3:1999/ISO:6579:1993/IS:5887:PART 7:1999
--	--	100/g	50/g	50/g	50/g	IS:5887:PART 8 SEC 1:2002/ISO 6888-1&2:1999
Less than 10/g	Less than 10/g	1000/g	100/g	100/g	100/g	IS:5403-1999
--	--	10/g	50/g	150/g	50/g	
Less than 10/g	Less than 10/g	100/g	100/g	250/g	100/g	IS:4238:1967
--	--	--	--	--	--	IS:5887 PART IV:1976
-	Absent/g	Absent/g	--	--	--	
Absent /g	Absent /g	Absent/g Hard cheese Absent/ 25g other cheeses	Absent/ g	Absent/g	Absent /g	IS:14988(PART 1:2001 ISO:11290-1:1998
5	5	5	5	5	5	Milk & milk products – guidance on sampling IS:11546:1999/ISO707:1997
2183	21	2256	2256	21256	21256	
034368	026768	034768	0348	0348	0348	
-18°C or lower	4 to 8°C	4 to 8°C	0 to 4°C	0 to 4°C	0 to 4°C	
100g	100g	100g	100g	100g	100g	

### 1-8 Microbiological requirements for different dairy products

#### 9 Sampling Guidelines:

The sampling for microbiological testing as per the plan proposed in the draft standards is to be ensured at manufacturing units as per the guidelines given in IS 11546:1999 (ISO 707:1997). The samples are to be stored, transported and processed for different microbiological parameters as per the approved test methods<sup>14</sup> from an accredited laboratory within 24 hrs. of sampling. A large sample size may be drawn (if desired) according to the tests required and type of product. Preservatives shall not be added to samples intended for microbiological examination as being practiced for chemical testing. The samples in duplicate are to be tested the different accredited laboratory and the final decision is to be drawn based on two test results obtained from the accredited lab.

#### 10 Sampling plan and interpretation:

n	The number of sample units which must be examined from the batch/lot of food to satisfy the requirements of a particular sampling plan.
c	The maximum allowable number of defective sample units. When more than this number is found, the lot is rejected by the sampling plan.
m	Represents an acceptable level and values above it are unacceptable in the terms of the sampling plan.
M	Values above M are unacceptable in the terms of the sampling plan and detection of one or more samples exceeding this level would be cause for rejection of the lot.
A sampling plan of $n=5$ is minimum, applicable often by a regulatory authority, the stringency of such a sampling programme being governed by the value applied to m. Unit samples of a product are submitted to the laboratory in the original unopened packaging, maintained in their physical state as at the time of sampling. When 5 or more units of the same variety from a lot or consignment are analyzed ( $n=5$ ), no more than 2 units ( $c=2$ ) should exceed the maximum tolerance (m) for microbiological levels stated in the reference criteria and no 1 unit should exceed the stated level for the maximum tolerance (M).	

<sup>11</sup> The microbial specifications for ripened butter are the same as for pasteurised butter excluding the requirements of total plate count

<sup>12</sup> The requirement on yeast and mold counts is not applicable for mold ripened cheese.

<sup>13</sup> The standard requirements of lactic counts of one million c.f.u./g min as specified by BIS in such products/ or such products containing Probiotic organisms shall be applicable”.

[No. P-15014/2/2007-P.H. (Food)]

DEBASISH PANDA, Jt. Secy.

**Note :** The Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 were published in Part II, Section 3 of the Gazette of India *vide* S.R.O. 2106, dated the 12th September, 1955 and were last amended *vide* G.S.R. 114(E), dated the 28 February, 2008.